

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR UNGU SEBAGAI
CAMPURAN TEPUNG TERIGU PADA CHOCO CRINKLE
COOKIES

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar

Ahli Madya



Disusun Oleh

ANGGUN DWI KURNIAWATI

NIM : 20710010

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2023

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

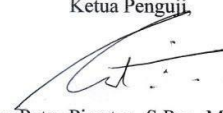
Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai
Campuran Tepung Terigu Pada Choco Crinkle Cookies

Penulis : Anggun Dwi Kurniawati
NIM : 20710010
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata


Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Senin, tanggal 03 Juli 2023

Disahkan oleh :

Ketua Penguji


Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par
NIP. 198804112020121008

Anggota 1

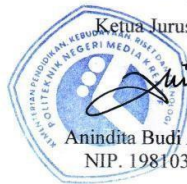

Meisi Riana, S.Kp.G., M.P.H
NIP. 199105192019032021

Anggota 2


Liza Amalia Putri, S.S., M.A
NIP. 198406262019032013

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E., M.M
NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Pengganti Tepung Terigu dan Pewarna Alami Pada *Choco Crinkle Cookies*

Nama : Anggun Dwi Kurniawati

NIM : 20710010

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Di tandatangani di Jakarta, 30 Juni 2023

Pembimbing I

Pembimbing II



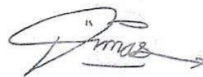
Akhmad Guntawan S.S., M.Pd.
NIDN 0019057301



Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si
NIDN 0944060006

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc

NIP.198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Anggun Dwi Kurniawati
NIM : 20710010
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2022/2023

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: "Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Campuran Tepung Terigu Pada Choco Crinkle Cookies" adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.

Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 26 Juni 2023

Yang menyatakan,



Anggun Dwi Kurniawati

NIM: 20710010

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Anggun Dwi Kurniawati
NIM : 20710010
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2022/2023

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: "Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Campuran Tepung Terigu Pada Choco Crinkle Cookies" adalah original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.

Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenarnya.

Jakarta, 26 Juni 2023

Yang menyatakan,



Anggun Dwi Kurniawati

NIM: 20710010

ABSTRAK

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Campuran Tepung Terigu Pada *Choco Crinkle Cookies*

Penulis: Anggun Dwi Kurniawati

Cookies are one of the pastries made of soft dough which are liked by many people. Along with the times, pastries have changed in shape, taste, and modification, one of which is choco crinkle cookies. The main ingredient for making cookies is flour. Purple sweet potato flour is a crushed purple sweet potato whose water content is removed. Processing purple sweet potato into flour is one step to reduce dependence on wheat flour. The aim of making choco crinkle cookies from purple sweet potato flour is to reduce the use of wheat flour in Indonesia and utilize existing local ingredients. Choco crinkle cookies refer to the recipe for a fail-safe cookie book recipe for culinary businesses p.32, Linda (Tjoeng Siu Fong). The formulations to be used are 0%, 40%, and 15% by mixing wheat flour and purple sweet potato flour. The researcher used an experimental method with sensory testing, using 25 semi-trained panelists which would be held at Building E of the 3rd floor of the Creative Media State Polytechnic Jakarta. The results of the sensory test showed that the formulation using 15% purple sweet potato flour with code B was the most effective formulation. liked and accepted by the panelists with an overall acceptability of 75.4%.

Keywords: *choco crinkle cookies, Purple Sweet Potato Flour, Wheat Flour*

Cookies adalah salah satu kue kering yang terbuat dari adonan lunak yang disukai oleh banyak kalangan. Seiring perkembangan zaman kue kering mengalami perubahan bentuk, rasa, dan modifikasi, salah satunya *choco crinkle cookies*. Bahan utama pembuatan *cookies* yaitu tepung terigu. Tepung ubi jalar ungu merupakan hancuran ubi jalar ungu yang kadar airnya dihilangkan. Pengolahan ubi jalar ungu menjadi tepung merupakan salah satu langkah untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Tujuan membuat *choco crinkle cookies* tepung ubi jalar ungu untuk mengurangi penggunaan tepung terigu di Indonesia dan memanfaatkan bahan lokal yang ada. *Choco crinkle cookies* merujuk pada resep buku *cookies* resep antigagal untuk usaha boga hal.32, Linda (Tjoeng Siu Fong). Formulasi yang akan digunakan yaitu, 0%, 40%, dan 15% dengan pencampuran tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu. Peneliti menggunakan metode eksperimen dengan uji sensori, menggunakan 25 panelis semi terlatih yang akan dilaksanakan di Gedung E Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta lantai 3. Hasil penelitian pada uji sensori menunjukkan bahwa formulasi yang menggunakan 15% tepung ubi jalar ungu dengan kode B merupakan formulasi yang paling disukai dan diterima oleh panelis dengan *overall acceptability* 75,4%.

Kata kunci : *choco crinkle cookies, Tepung Ubi Jalar Ungu, Tepung Terigu*

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-3/Sarjana Terapan Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam tugas akhir ini, penulis menyusun laporan TA berjudul **“PENGUNAAN TEPUNG UBI JALAR UNGU SEBAGAI CAMPURAN TEPUNG TERIGU PADA *CHOCO CRINKLE COOKIES*”**

Laporan Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Nova Darmanto, M.Si., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, M.M., Ketua Jurusan Pariwisata
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc., Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Akhmad Guntawan S.S., M.Pd., Pembimbing I
7. Ratih Titik Haryati, S.Pd., M.Si., Pembimbing II
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Instansi terkait
10. Keluarga yang selalu memberi dukungan moril maupun materil
11. Teman-teman dalam kampus maupun luar kampus yang selalu memberi semangat dan motivasi, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhirnya.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

Jakarta, 11 Februari 2023



Anggun Dwi Kurniawati

NIM 20710010

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Ubi Jalar Ungu.....	6
B. Tepung Ubi Jalar Ungu.....	9
C. Komposit	11
D. Tepung Terigu	11
E. <i>Cookies</i>	12
F. <i>Choco Crinkle Cookies</i>	17
BAB III METODE PELAKSANAAN	19
A. Data/Objek Penulis.....	19
B. Teknik Pengumpulan Data.....	20
1. Metode penelitian	20
2. Metode Pengumpulan Data	20
3. Pengukuran dan Analisis	22
C. Ruang Lingkup.....	24

D. Langkah Kerja.....	24
BAB IV PEMBAHASAN.....	34
A. Hasil Eksperimen	34
B. Deskripsi Hasil Penelitian	36
1. Hasil Pengamatan Peneliti.....	36
2. Hasil Penilaian Panelis	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	55
A. Kesimpulan.....	55
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Taksonomi Ubi Jalar Ungu	7
Tabel 2 Kandungan Zat Gizi Ubi Jalar Ungu.....	8
Tabel 3 Komposisi Tepung Ubi Jalar Ungu.....	9
Tabel 4 Syarat Mutu cookies menurut SNI 01-2973-2011	13
Tabel 5 Kriteria Uji Hedonik	22
Tabel 6 Skala Interval	23
Tabel 7 Variabel Choco Crinkle Cookies	25
Tabel 8 Resep Choco Crinkle Cookies	25
Tabel 9 Proses Pembuatan Choco Crinkle Cookies	26
Tabel 10 Ranking Bilangan Acak	28
Tabel 11.....	28
Tabel 12 Alat.....	29
Tabel 13 Bahan	30
Tabel 14 Proses Pembuatan Choco Crinkle Cookies	34
Tabel 15 Pengamatan Peneliti	37
Tabel 16 Tingkat Penerimaan Keseluruhan Pada Formulasi 1 (pengulangan 1) ...	38
Tabel 17 Hasil Tingkat Penerimaan Keseluruhan Pada Formulasi 1 Pengulangan 2	39
Tabel 18 Hasil Tingkat Penerimaan Keseluruhan Pada Formulasi 2 (pengulangan 1)	40
Tabel 19 Hasil Tingkat Penerimaan Keseluruhan Pada Formulasi 2 (pengulangan 2)	41
Tabel 20 Hasil Tingkat Penerimaan Keseluruhan Pada Formulasi 3 (pengulangan 1)	42
Tabel 21 Tingkat Penerimaan Keseluruhan Pada Formulasi 3 (pengulangan 2)	43
Tabel 22 Perhitungan Skala Likert Indikator Aroma	44
Tabel 23 Perhitungan Skala Likert Indikator Rasa	46
Tabel 24 Hasil Perhitungan Skala Likert Indikator Tekstur.....	48
Tabel 25 Hasil Perhitungan Skala Likert Indikator Warna	50
Tabel 26 Hasil Tingkat Penerimaan Keseluruhan Pada Produk Choco Crinkle Cookies.....	52
Tabel 27 Hasil Penrhitungan Overall Acceptibility Per Indikator	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Ubi Jalar Ungu.....	7
Gambar 2 Diagram Alir Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu	11
Gambar 3 Diagram Alir Pembuatan Cookies.....	17
Gambar 4 Diagram Alir Pembuatan Choco Crinkle Cookies	32
Gambar 5 Diagram Radar Formulasi 1 Pengulangan 1	38
Gambar 6 Diagram Radar Formulasi 1 Pengulangan 2	39
Gambar 7 Diagram Radar Formulasi 2 Pengulangan 1	40
Gambar 8 Diagram Radar Formulasi 2 Pengulangan 2	41
Gambar 9 Diagram Radar Formulasi 3 Pengulangan 1	42
Gambar 10 Diagram Radar Formulasi 3 Pengulangan 2	43
Gambar 11 Diagram Batang Indikator Aroma Pengulangan 1	45
Gambar 12 Diagram Batang Indikator Aroma Pengulangan 2	45
Gambar 13 Diagram Batang Indikator Rasa Pengulangan 1	47
Gambar 14 Diagram Batang Indikator Rasa Pengulangan 2	47
Gambar 15 Diagram Batang Indikator Tekstur pengulangan 1	49
Gambar 16 Diagram Batang Indikator Tekstur Pengulangan 2	49
Gambar 17 Diagram Batang Indikator Warna Pengulangan 1.....	51
Gambar 18 Diagram Batang Indikator Warna Pengulangan 2.....	51
Gambar 19 Diagram Batang Overall Acceptibility.....	52
Gambar 20 Diagram Hasil Keseluruhan Per Indikator	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa	59
Lampiran 2 Lembar Kartu Bimbingan.....	60
Lampiran 3 Dokumen Pendukung Penyusunan TA.....	63
Lampiran 4 Dokumentasi Kegiatan Uji Panelis.....	68